brioche aux fruits confits

Une savoureuse brioche en forme de couronne, délicatement parfumée, **à déguster aussi bien pour la fête des Rois qu'à l'heure du thé.**

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 100 g de fruits confits
- 1 orange
- 1 citron
- 2 cuil. à soupe de cognac
- 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 3 œufs + 1 jaune
- 150 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre en poudre + 1 pincée
- 325 g de farine
- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 1 pincée de sel

matériel :
râpe à zeste / plaque à pâtisserie / papier sulfurisé / pinceau

Expérimenté ★★★

Coût

Préparation 30 min
Repos 3-4 h
Cuisson 35 min

1 La préparation du levain

Émiettez dans une jatte 15 g de levure dans 3 cuil. à soupe d'eau tiède additionnée de 1 pincée de sucre. Ajoutez 75 g de farine, mélangez, couvrez et laissez lever pendant 30 min dans un endroit tiède : il doit doubler de volume. Lavez 1 orange et 1 citron. Râpez la moitié du zeste de chacun de ces fruits. Pressez le citron.

2 La préparation de la pâte

Faites fondre 125 g de sucre avec 2 cuil. à soupe de cognac, 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 2 cuil. à soupe de jus de citron et les zestes, sans faire bouillir. Laissez refroidir ce sirop. **Versez 250 g de farine dans un saladier, creusez un puits au centre. Ajoutez 1 pincée de sel, 150 g de beurre, 3 œufs** et le sirop.

3 Les fruits confits

Travaillez l'ensemble à la main pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez le levain et incorporez-le, toujours avec les mains. Recouvrez le saladier d'un linge et laissez la pâte doubler de volume dans un endroit tiède pendant 2 à 3 h. **Coupez 100 g de fruits confits en morceaux**. Battez 1 jaune d'œuf avec 1/2 cuil. à café d'eau.

4 La dorure à l'œuf

Faites retomber la pâte avec la main. Déposez-la sur une plaque et formez une couronne. **Badigeonnez-la de jaune d'œuf**. Décorez avec les fruits confits. Laissez lever 30 min. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Enfournez, faites cuire 15 min, réduisez la température à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire encore 20 min.

EDITIONS ATLAS

Votre marché

La levure fraîche est en vente dans les boulangeries et au rayon des pains frais de certaines grandes surfaces. À défaut, remplacez-la par 1 cuil. à café de levure lyophilisée.

L'avis du gourmet

Pour changer de la galette feuilletée, essayez ce traditionnel gâteau des rois de Bordeaux, mais n'oubliez pas d'y introduire une fève en porcelaine avant la cuisson.

Secrets de fabrication

- Faites simplement fondre le sucre, sans le laisser bouillir, pour obtenir un sirop épais.
- Travaillez la pâte à la main en l'étirant en hauteur et en la laissant retomber pendant 15 min environ, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ne colle plus aux doigts. Incorporez ensuite le levain et mélangez rapidement.
- Le temps nécessaire pour que la pâte monte dépend de la température du lieu où elle est placée. Couvrez le récipient et évitez les courants d'air. Vous pouvez accélérer le processus en utilisant la fonction «fournil» de votre four s'il en est équipé (40 °C).

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCKFOOD/Recto: Brauner, Michael D2 677 040-06.

pastilla de nougat au chocolat

Sous un croustillant feuilletage marocain se découvre le fondant d'une farce au chocolat et au nougat. **Un plaisir oriental plein de magie…**

ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de nougat
- 200 g d'amandes en poudre
- 9 feuilles de pâte filo
- 50 g de biscuits sablés
- 150 g de beurre

matériel :
bain-marie / plaque à pâtisserie / pinceau / robot ménager

Assez facile ★★☆

Coût 🐑🐑

Préparation 50 min

Cuisson 40 min

pour 6 personnes

1 La pâte

Coupez 100 g de nougat en petits morceaux. Broyez 50 g de biscuits sablés en poudre au robot ménager. Placez 100 g de chocolat en morceaux dans une petite casserole et faites-le fondre au bain-marie. Hors du feu, **mélangez le chocolat fondu avec 200 g d'amandes en poudre et les biscuits en poudre.**

2 Le moulage

Faites fondre à feu très doux 150 g de beurre. **Posez à plat une feuille de pâte filo sur la plaque du four, badigeonnez-la de beurre fondu.** Couvrez d'une seconde feuille de pâte et beurrez à nouveau. Procédez de la même manière pour 4 autres feuilles, puis pour 3 autres.

3 La garniture

Parsemez le centre des 2 feuilles filo beurrées de farce aux amandes et au chocolat. Parsemez aussi de brisures de nougat. Recouvrez des 4 feuilles de pâte filo préalablement beurrées. Parsemez de nouveau de nougat. **Repliez la pâte sur la garniture.** Recouvrez de 3 feuilles beurrées et repliez-les dessous.

4 La cuisson

Pratiquez quelques incisions sur la pâte du dessus à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Mouillez avec quelques gouttes d'eau. Parsemez de nougat. Faites cuire 20 min au four à 210 °C (th. 7), puis prolongez la cuisson 20 min à 180 °C (th. 6). Coupez en six. Décorez d'éclats de nougat. Servez chaud.

Pour le décor

Décorez le plat ou les assiettes de pétales de rose et de petits morceaux de loukoum saupoudrés de sucre glace, contrastés éventuellement par le vert de quelques feuilles de verveine ou de menthe.

L'avis du gourmet

Accompagnez d'un muscat et d'une chantilly au citron vert et à la poudre de nougatine. La fraîcheur et la rondeur de la crème rehausseront les saveurs chaudes du feuilletage et du chocolat.

Secrets de fabrication

- Pour une pâte encore plus feuilletée, augmentez le nombre de feuilles de pâte filo, dessus et dessous.
- Beurrez généreusement les feuilles de pâte.
- Veillez à ce que le nougat ne caramélise pas trop vite. Si nécessaire, baissez le thermostat du four.

Pour changer

- Aromatisez le beurre fondu de vanille (infusée dans le beurre) ou d'une épice (cannelle, quatre-épices...).
- Toujours dans l'esprit oriental, on peut aussi parfumer la farce avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 040-03.

EDITIONS ATLAS

pastilla de nougat au chocolat

Sous un croustillant feuilletage marocain se découvre le fondant d'une farce au chocolat et au nougat. **Un plaisir oriental plein de magie…**

ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de nougat
- 200 g d'amandes en poudre
- 9 feuilles de pâte filo
- 50 g de biscuits sablés
- 150 g de beurre

matériel :
bain-marie / plaque à pâtisserie / pinceau / robot ménager

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 50 min

Cuisson 40 min

gâteau meringué aux fruits secs et Gianduja

Sous la croûte meringuée de ce gâteau se cachent en quantité fruits secs et chocolat fondant… **Un délice à partager entre gourmands !**

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 125 g de chocolat au lait aux noisettes
- 125 g d'amandes décortiquées
- 100 g d'écorce d'orange confite
- 50 g de pignons de pin
- 80 g de noisettes en poudre
- 2 jaunes d'œufs + 4 blancs
- 100 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 180 g de sucre glace
- 100 g de cassonade
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :
moule à paroi amovible de 26 cm de diamètre / grille à patisserie

Assez facile ★★☆

Coût 🐑🐑

Préparation 1 h
Cuisson 40 min
Réfrigération 2 h

1 La pâte sablée

Dans une jatte, réduisez 100 g de beurre en pommade. Ajoutez 2 jaunes d'œufs, 80 g de sucre glace, 80 g de noisettes en poudre et 250 g de farine. **Roulez la pâte en boule** avec 3 cuil. à soupe d'eau. Réfrigérez 2 h.

2 Les fruits secs

À l'aide d'un grand couteau, hachez grossièrement 125 g d'amandes décortiquées et 125 g de chocolat au lait aux noisettes. **Faites dorer 50 g de pignons de pin dans une poêle antiadhésive.** Réservez.

3 L'écorce d'orange confite

Taillez 100 g d'écorce d'orange confite en dés. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur 4 à 5 millimètres. Garnissez-en un moule à paroi amovible beurré. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

4 Les blancs d'œufs

Montez 4 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à durcir, versez-y 100 g de cassonade et 100 g de sucre glace. **Fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme et brillante.**

5 La finition

Ajoutez les amandes hachées, le chocolat, les dés d'orange confite et les pignons de pin dans les blancs d'œufs. **À l'aide d'une spatule, mélangez l'ensemble avec délicatesse pour ne pas faire tomber les blancs.**

6 La cuisson

Transvasez la préparation dans le moule garni de pâte. Faites cuire au four pendant 40 min jusqu'à ce que la meringue soit gonflée et bien dorée. Laissez reposer sur une grille puis démoulez le gâteau. Servez tiède.

EDITIONS ATLAS

Pour le décor

Au moment de servir, vous pouvez saupoudrer la bordure du gâteau d'un voile de sucre glace mêlé de cacao.

L'avis du gourmet

Pour mieux apprécier le gâteau, dégustez-le tiède : le chocolat sera fondant et crémeux. En accompagnement, proposez du champagne ou un vin doux : rasteau, maury.

Secrets de fabrication

- Évitez de réduire les fruits secs en poudre fine au mixer : les morceaux doivent être assez gros.
- Choisissez un moule à paroi haute et amovible : un moule à cheese-cake fera l'affaire. Beurrez-le soigneusement. Supprimez l'excédent de pâte, après avoir garni le moule.
- Lissez les blancs d'œufs à l'aide d'une spatule pour égaliser la surface. En cuisant, ils vont monter comme un soufflé !
- La veille, faites macérer l'écorce d'orange confite dans quelques cuillerées de Cointreau ou de Grand-Marnier.

À l'avance

Confectionnez la pâte sablée la veille. Sortez-la du réfrigérateur au moins 2 h avant de l'étaler.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 039-05.

pavé aux amandes, coulis fraises-rhubarbe

Un mélange d'amandes et de cacao pour un gâteau sans prétention mais bien parfumé, agrémenté d'un beau coulis rouge très frais.

ingrédients pour 4 personnes

- 100 g d'amandes en poudre
- 30 g de cacao
- 3 côtes de rhubarbe
- 325 g de fraises
- 1 citron vert ; 1 orange
- 1 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 2 blancs d'œufs ; 20 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel

matériel :
moule à manqué / pinceau à pâtisserie / râpe à zeste / batteur électrique / mixer / papier sulfurisé

Assez facile	★★☆
Coût	🐑🐑
Macération	12 h
Préparation	20 min
Cuisson	1 h
Réfrigération	2 h

1 La macération de la rhubarbe

Épluchez 3 côtes de rhubarbe, coupez-les en tronçons, **mettez ceux-ci dans une jatte et saupoudrez-les avec 75 g de sucre**. Pressez 1 citron vert et arrosez la rhubarbe avec le jus obtenu. Couvrez et laissez macérer pendant 12 h au frais. Préchauffez votre four à 160 °C (th. 5-6). Faites fondre 20 g de beurre dans une petite casserole.

2 La préparation du moule

Badigeonnez de beurre fondu un moule à manqué à l'aide d'un pinceau, couvrez le fond de papier sulfurisé et beurrez-le également. **Répartissez 1 cuil. à soupe d'amandes effilées sur le papier beurré** et laissez reposer 15 min au réfrigérateur. Tamisez 30 g de cacao. Râpez au-dessus le zeste de 1 orange.

3 La confection de la pâte

Mélangez le cacao avec 100 g d'amandes en poudre, 75 g de sucre et 1 pincée de sel. Battez 2 blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez-y 2 cuil. à soupe de sucre glace, en fouettant. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la préparation au cacao. **Déposez la pâte dans le moule.** Faites cuire 30 min au four.

4 Le coulis fraises-rhubarbe

Retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir sous le moule. Faites cuire la rhubarbe 25 min à petits frémissements. Lavez 325 g de fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux. **Ajoutez-les à la rhubarbe,** augmentez le feu et laissez bouillir 5 min à feu vif. Mixez les fruits. Mettez 2 h au frais.

Votre marché

- Vous devez avoir environ 325 g de rhubarbe après épluchage, mais la jeune rhubarbe de printemps ne s'épluche pratiquement pas, au contraire de la plante de pleine saison.
- Choisissez des fraises mûres à point, le plus parfumées possible.
- Utilisez 2 gros blancs d'œufs pour cette préparation.

L'avis du gourmet

Un gâteau tout simple mais délicieux, souligné d'une sauce aux arômes très printaniers. En hiver, accompagnez-le d'une crème fouettée à peine sucrée.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez confectionner le gâteau 12 h à l'avance et le laisser reposer dans son moule une fois qu'il est refroidi.
- Veillez à ce que les amandes soient disposées à peu près régulièrement sur le papier beurré. Le passage au réfrigérateur est destiné à les fixer. Pour ne pas risquer de les déplacer, déposez la pâte dans le moule à l'aide d'une cuillère, puis égalisez doucement le dessus, en comblant les vides sur les côtés.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 038-02.

biscuit roulé au citron

Fourré d'une crème au mascarpone et au citron, ce gâteau moelleux comblera de bonheur les fins gourmets, petits et grands !

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 125 g de mascarpone
- 25 g de pistaches décortiquées
- 1 citron ; 3 œufs
- 15 cl de crème fraîche liquide
- beurre pour la plaque
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- 60 g de farine
- 60 g de fécule de pomme de terre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

matériel : fouet à main / plaque à pâtisserie / papier sulfurisé / râpe / presse-agrumes / mixer

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 1 h 20

Cuisson 12 min

pour 6 à 8 personnes

1 La pâte à biscuit

Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe d'eau chaude. Ajoutez 100 g de sucre en poudre et faites blanchir le mélange. Montez 3 blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Intégrez-les avec délicatesse. Incorporez peu à peu 60 g de farine, 60 g de fécule de pomme de terre et 1/2 sachet de levure chimique.

2 La cuisson

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Versez la pâte à biscuit sur une plaque à pâtisserie de 30 x 40 cm, tapissée de papier sulfurisé beurré. Égalisez la surface. Glissez la plaque dans le four et faites cuire le biscuit pendant 12 min, jusqu'à ce qu'il soit blond. **Aussitôt cuit, démoulez-le sur un torchon.**

3 La crème au citron

Roulez ensemble le torchon et le biscuit. Laissez refroidir entièrement. Râpez finement le zeste de 1 citron et pressez-le. Montez 15 cl de crème fraîche liquide en chantilly avec 1 sachet de sucre vanillé. Mélangez 125 g de mascarpone avec le zeste et le jus du citron. Incorporez la chantilly délicatement.

4 Les finitions

Déroulez le biscuit avec précaution. **Égalisez les bords à l'aide d'un couteau.** Étalez la crème au citron en une fine couche sur le biscuit. Roulez-le sur lui-même. Au mixer, réduisez en poudre 25 g de pistaches décortiquées. Saupoudrez le gâteau de 1 cuil. à soupe de sucre glace et parsemez-le de pistaches.

Pour le décor

Découpez 1 beau citron en rondelles très fines, presque transparentes. Disposez-les sur le gâteau, en alternant avec des feuilles de mélisse citronnelle.

L'avis du gourmet

Réfrigérez le gâteau pendant quelques heures avant de le déguster. Au dernier moment, découpez-le en tranches de 1,5 centimètres environ. Placez 2 parts dans chaque assiette. Accompagnez d'un coulis de fraises ou de framboises. Servez avec un riesling ou un muscat d'Alsace. Prévoyez de la limonade pour les enfants.

Secrets de fabrication

- Tamisez la farine à l'aide d'une passoire fine et remplacez la fécule de pomme de terre par de la Maïzena.
- Après avoir démoulé le biscuit, retirez délicatement le papier sulfurisé, puis roulez-le sur lui-même avec le torchon.
- Procurez-vous des pistaches décortiquées non salées.

Conseil minceur

Remplacez le mascarpone crémeux et très riche par du fromage blanc à 0 % de matières grasses.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCKFOOD/Recto : Studio R. Schmitz VP D2 677 038-09.

EDITIONS ATLAS

gâteau à l'ananas confit

Très facile à exécuter, **ce gâteau est monté avec du panettone tout prêt.** L'ananas frais confit dans un sirop de sucre lui confère beaucoup de parfum.

ingrédients pour 4 personnes

- 1 panettone
- 1 ananas frais
- 50 g d'amandes effilées
- 3 cuil. à soupe de confiture d'abricots
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 500 g de sucre en poudre
- quelques cerises confites (facultatif)

matériel :
batteur électrique / couteau-scie / pinceau

Facile	★★★
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	1 h 30
Réfrigération	2 h

1 L'ananas confit

Épluchez l'ananas et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur. **Ôtez le centre avec un emporte-pièce lisse de 3 cm.** Faites fondre 500 g de sucre en poudre dans une casserole avec 75 cl d'eau. Portez à ébullition. Plongez-y l'ananas, laissez frémir 1 h 30 à découvert. Égouttez et laissez refroidir sur une grille.

2 Le sirop et les amandes

Coupez l'ananas en dés. Fouettez 20 cl de crème liquide. Prélevez 5 cl du sirop de cuisson et mélangez avec 2 cuil. à soupe de kirsch. Faites blondir 50 g d'amandes effilées dans une poêle antiadhésive. Retirez la croûte sous le panettone **et coupez à la base deux disques de 1 cm d'épaisseur avec un couteau-scie.**

3 Le montage

Posez un disque de panettone sur un plat de service. À l'aide d'un pinceau, imbibez-le de la moitié du mélange au kirsch. Tartinez de crème fouettée, **recouvrez de dés d'ananas confit.** Posez par-dessus le second disque de panettone, imbibez-le de sirop, couvrez-le de crème fouettée et de dés d'ananas.

4 La finition

Badigeonnez le tour du gâteau avec de la confiture d'abricots. **Prenez les amandes dans votre main et appliquez-les fermement sur la confiture pour les coller.** Décorez éventuellement le dessus du gâteau de quelques cerises confites. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

EDITIONS ATLAS

Votre marché

- Achetez un ananas de taille moyenne, mûr à point, avec un plumet bien vert et bien rigide. Choisissez un ananas «Victoria», plus coûteux mais tellement plus savoureux.
- Pour gagner du temps, achetez des rondelles d'ananas confit.
- Inutile d'acheter un panettone de grande qualité. Préférez-le de petite taille (environ 20 cm de diamètre). Vous pourrez déguster le reste grillé, au petit déjeuner, ou vous l'utiliserez pour préparer une charlotte ou du pain perdu.

L'avis du gourmet

Servez ce gâteau simple mais savoureux avec de la blanquette de limoux ou un jurançon, très frais également.

Secrets de fabrication

- Retirez le plumet, la base et l'écorce de l'ananas avec un grand couteau.
- Ôtez soigneusement tous les « yeux » avec la pointe d'un couteau économe.
- Faites tiédir la confiture d'abricots et passez-la au tamis avant d'en badigeonner le tour du gâteau.
- Vous pouvez remplacer la confiture par un peu de crème fouettée.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas: D2 677 011-12.

strudel aux cerises

Traditionnellement à base de pommes, ce strudel nouvelle vague s'embrase de cerises fraîches dont **le rouge tranche sur une crème au fromage blanc.**

ingrédients pour 8 personnes

- 600 g de cerises - 1/2 citron
- 250 g de fromage blanc
- 1 cuil. à café de kirsch
- 2 œufs - 2 cuil. à soupe de lait
- 50 g de beurre (+ pour le moule)
- 300 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 80 g de sucre en poudre
- 30 g de sucre glace
- 5 cuil. à soupe d'huile
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel

matériel :
spatule métallique / robot ménager / moule à cake / pinceau

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	1 h
Repos	1 h
Cuisson	50 min

1 La pâte

Dans un bol, mélangez 15 cl d'eau chaude avec 1 pincée de sel, 1 cuil. à soupe de vinaigre, 5 cuil. à soupe d'huile. Versez ce liquide sur 300 g de farine disposée en fontaine. Mélangez, puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Roulez-la en boule sur un torchon et laissez reposer 1 h. **Étirez-la avec les doigts.**

2 La crème

Badigeonnez la pâte de 50 g de beurre fondu et étirez jusqu'à ce qu'elle soit très fine. Donnez-lui la forme d'un rectangle. Mélangez 250 g de fromage blanc avec 80 g de sucre et 2 œufs. Ajoutez 1 cuil. à café de kirsch et le zeste de 1/2 citron non traité. **Étalez sur la pâte avec une spatule métallique.**

3 Le façonnage

Répartissez uniformément la crème au fromage sur la pâte. Dans un bain d'eau froide, rincez soigneusement 600 g de cerises, équeutez-les et dénoyautez-les. Disposez les cerises sur la pâte garnie de crème. **Roulez la pâte en vous aidant du torchon.** Beurrez un moule à cake. Disposez-y le gâteau.

4 La cuisson

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Badigeonnez, au pinceau, de 2 cuil. à soupe de lait. Faites cuire 40 à 50 min dans le four préchauffé. **Lorsque le gâteau est bien doré, sortez-le du four**, démoulez-le, posez-le sur le plat de service, puis saupoudrez-le de 30 g de sucre glace. Servez tiède.

Pour changer

- Remplacez les cerises par des framboises ou des myrtilles, ou, comme dans le strudel classique, par un mélange de dés de pommes, de raisins secs et de noix hachées.
- Ajoutez 60 g de noix de coco râpée dans le fromage blanc.

L'avis du gourmet

Finement étirée et roulée, la pâte prend une délicate texture feuilletée. Variante du strudel aux pommes classique, ce dessert peut être servi avec un gewurztraminer bien frais.

Secrets de fabrication

- Pour une bonne élasticité de la pâte, utilisez une farine riche en gluten.
- Farinez le torchon sur lequel vous poserez la pâte.
- Façonnez la pâte en un rectangle dont la longueur sera équivalente à celle de votre moule à cake. Utilisez l'excédent de pâte pour faire un ou deux ministrudels.

Tour de main

Pour que la pâte soit homogène, mélangez le liquide très progressivement avec la farine avant de pétrir le tout très énergiquement.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCKFOOD/Recto : Studio Bonisolli D2 677 039-10.